|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **108學年下學期 信義小太陽托嬰中心七月份 太陽班Baby餐點表** | | | | | |
| **日期** | | **上午點心** | **中餐佳餚** | | **下午點心** |
| 7/01 | (三) | 蘋果派麵包、米漿 | 大黃瓜肉絲、菠菜/白米飯 | | 木瓜、芭樂 |
| 7/02 | (四) | 綠豆小米粥 | 雞肉絲花椰菜、高麗菜/白米飯 | | 芭樂、蘋果 |
| 7/03 | (五) | 芋頭饅頭、豆漿 | 洋蔥雞丁、菠菜/白米飯 | | 木瓜、香蕉 |
| 7/06 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚馬鈴薯、青江菜/白米飯 | | 香蕉、蘋果 |
| 7/07 | (二) | 八寶粥 | 豆干絞肉、小白菜/白米飯 | | 木瓜、香蕉 |
| 7/08 | (三) | 小餐包、豆漿 | 小黃瓜雞丁、青江菜/白米飯 | | 芭樂、香蕉 |
| 7/09 | (四) | 葡萄乾吐司、豆漿 | 絞肉蕃茄、小白菜/白米飯 | 香蕉、蘋果 | |
| 7/10 | (五) | 草莓法國饅頭、豆漿 | 吻仔魚高麗菜、菠菜/白米飯 | 芭樂、木瓜 | |
| 7/13 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 白蘿蔔肉絲、青江菜/白米飯 | | 木瓜、蘋果 |
| 7/14 | (二) | 小叮噹海綿、米漿 | 絞肉馬鈴薯、油菜/白米飯 | | 芭樂、香蕉 |
| 7/15 | (三) | 日式三色豆蒸蛋 | 肉絲洋蔥蛋炒麵/麵 | | 香蕉、木瓜 |
| 7/16 | (四) | 蔬菜餅乾、豆漿 | 雞丁玉米、小白菜 | | 香蕉、蘋果 |
| 7/17 | (五) | 沙琪麻、豆漿 | 三角豆腐絞肉、高麗菜/白米飯 | | 芭樂、木瓜 |
| 7/20 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 肉絲針珍菇、青江菜/白米飯 | | 木瓜、蘋果 |
| 7/21 | (二) | 綠豆地瓜湯 | 高麗菜豬肉水餃 | | 芭樂、木瓜 |
| 7/22 | (三) |  | 環境消毒日 | |  |
| 7/23 | (四) |  |  |
| 7/24 | (五) |  |  |
| 7/27 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 洋蔥雞丁、青江菜/白米胚芽飯 | | 蘋果、木瓜 |
| 7/28 | (二) | 法國小饅頭、豆漿 | 豆腐絞肉、菠菜/白米飯 | | 木瓜、芭樂 |
| 7/29 | (三) | 紅糖饅頭、豆漿 | 絞肉花椰菜、菠菜/白米胚芽飯 | | 香蕉、蘋果 |
| 7/30 | (四) | 銀絲捲、豆漿 | 肉絲三色豆蛋炒飯/白米胚芽飯 | | 木瓜、芭樂、 |
| 7/31 | (五) | 肉鬆、清粥 | 吻仔魚小黃瓜、小白菜/白米胚芽飯 | | 芭樂、香蕉 |
| 親愛的家長:  ※寶寶開始練習舌頭和下顎咀嚼階段，會閉起上下唇，能順利吞下黏糊糊的食物啦!  ※水果泥每日以當季季節水果調配。早、午點、副食，以粥狀為主，讓寶寶練習咀嚼吞嚥。  ※使用營養師建議菜單，皆以天然少調味、健康方式烹調。若BABY有特殊需求可告知中心更換食材。  ※若BABY對該週食物沒有特別身體不適的症狀，下週則進行下一種食物品嚐。  ※每日食材皆當日烹煮，以確保嬰兒食用上之安全性。  ※一歲前不提供全蛋，若孩子有特殊需求需要更換時才請聯繫我們更換食材。  ※每日食材當日烹煮並留存食材檢體，以供“衛生署”採樣及稽核，確保食用之安全性。  ※飲食餐點經營養師建議調配，正餐及點心皆以天然少調味、健康方式烹調。當天“寶寶”如有對餐點不適，請提早前一天告知!  ※本月起每月午餐、點心、水果餐的餐點表皆會設計一個月呈現，並於每月25日發月費袋一起放在月費袋，請親愛的家長務必看。  ※家長若有任何建議歡迎與我們聯繫電話：02-27277726  信義小太陽托嬰中心敬啟 | | | | | |